

JENN-AIR ELECTRIC DOWNDRAFT SLIDE-IN RANGE

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions	1-3
Ducting Information	3
Surface Cooking.....	4-8
Oven Cooking	9-16
Care & Cleaning.....	17-19
Maintenance	20
Accessories & Cartridges	21
Before You Call for Service	22
Warranty	23
Guide de l'utilisateur	24
Guía del Usuario	48




SURFACE COOKING

SURFACE CONTROLS

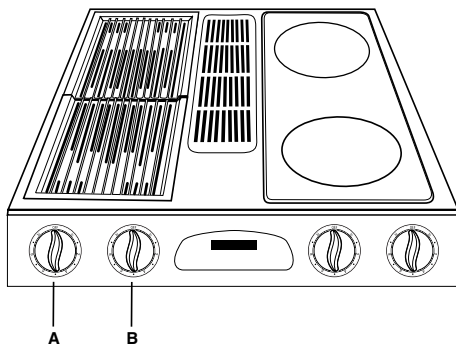
Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **lo** to **hi**. The knobs can be set on or between any of the settings.

SETTING THE CONTROLS

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.

- The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example,  indicates right front element.

3. There is an indicator light above each control knob. When a surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface element is turned off.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.



SETTING THE CONTROLS FOR GRILLING:

Knob A. Exhaust fan only. Knob will not operate the grill element.

Knob B. Exhaust fan and grill element.

SETTING THE CONTROLS FOR CARTRIDGES:

Knob A. Left front element.

Knob B. Left rear element.

! CAUTION

BEFORE COOKING

- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat.

Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

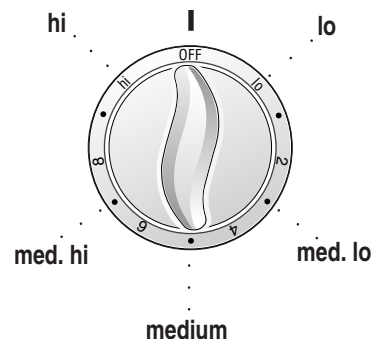
SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to “**Cooking Made Simple**” booklet.

hi: Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

med. hi: Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sautéing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

medium: Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.



med. lo: Use to continue cooking covered foods or to steam foods.

lo: Use to keep foods warm and to melt chocolate and butter.

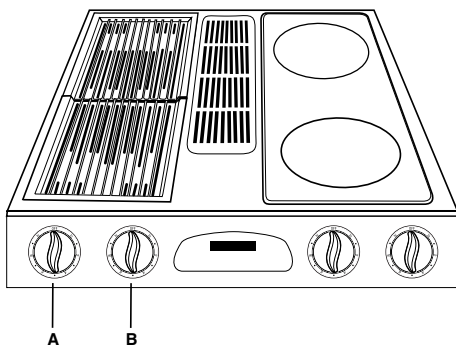
CUISSON SUR LA SURFACE

BOUTONS DE COMMANDE

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de la surface de cuisson, avec un réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **lo** (min.) et **hi** (max.). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
 - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le symbole correspond à l'élément avant/droit.
3. Il y a un témoin lumineux pour chaque bouton de commande. Lorsque l'un ou l'autre des éléments correspondants est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (d'ARRÊT). Retirer l'ustensile.



RÉGLAGE DES COMMANDES POUR LE GRIL:

Bouton A. Ventilateur d'extraction seulement. Le bouton ne commande pas l'élément de gril.

Bouton B. Ventilateur d'extraction et élément de gril.

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR LES MODULES:

Bouton A. Élément avant gauche.

Bouton B. Élément arrière gauche.

! ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de la surface de cuisson sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la surface de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément correct.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure au besoin, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments chauffants, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la surface de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur.

La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.

- **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la surface de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable ou faire fondre/amollir un article de plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

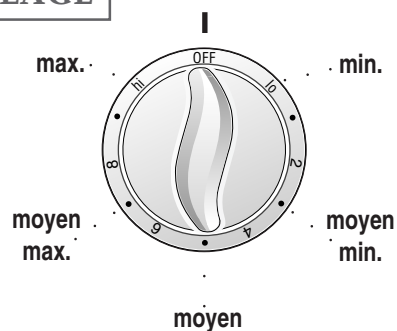
SUGGESTIONS POUR LE RÉGLAGE

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille, type de l'ustensile, et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, voir la brochure **La cuisson simplifiée**.

hi (max.): Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou pour la cuisson du mets.

med. hi (moyen max.): Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

med. (moyen): Pour le maintien de l'ébullition



lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

med. lo (moyen min.): Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

lo (min.): Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

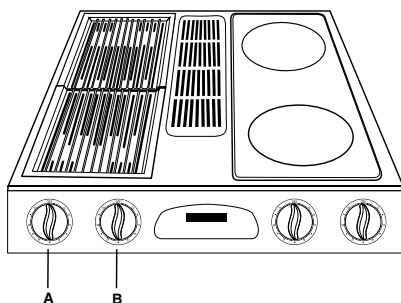
COCINANDO EN LA ESTUFA

CONTROLES SUPERIORES

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'lo' (bajo) hasta 'hi' (alto). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
 - En el panel de control se encuentran marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, indica el elemento delantero derecho.
3. Hay una luz indicadora arriba de cada perilla de control. Cuando se enciende una perilla de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando el elemento superior se apague.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.



AJUSTE DE LOS CONTROLES PARA ASAR A LA PARRILLA:

Perilla A. Ventilador solamente. Esta perilla no hará funcionar el elemento asador.

Perilla B. Ventilador y elemento asador.

AJUSTE DE LOS CONTROLES PARA LOS MODULOS:

Perilla A. Elemento delantero izquierdo.

Perilla B. Elemento trasero izquierdo.

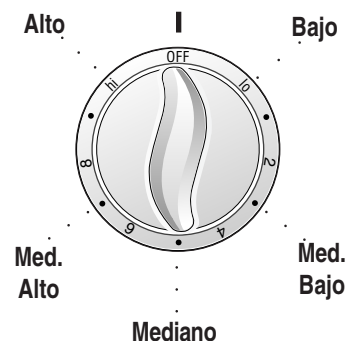
AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

'hi' (Alto): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

'med. hi' (Med. Alto): Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

'medium' (Mediano): Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.



'med. lo' (Med. Bajo): Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

'lo' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTRAS SUGERENCIAS

- Si existen armarios directamente sobre la superficie de cocinar, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor.

Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

GARANTÍA DE LA ESTUFA JENN-AIR

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**
- **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica.
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LO QUE NO CUBREN ESTAS GARANTÍAS:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
 - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
 - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
 - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
 - a. Corregir errores de instalación.
 - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
 - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
 - b. Número de modelo y número de serie;
 - c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
 - d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
 - e. Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.